INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y METABOLISMO
CURSO 2014/15
ASIGNATURA: SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA HOSPITALARIA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA HOSPITALARIA
Código: 15814
Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y METABOLISMO **Curso:** 1
Denominación del módulo al que pertenece:
Materia:
Carácter: **Duración:**
Créditos ECTS: 4 **Horas de trabajo presencial:** 40
Porcentaje de presencialidad: 40% **Horas de trabajo no presencial:** 60
Plataforma virtual: http://www3.uco.es/moodle/course/view.php?id=13631

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: CAMPUS DE RABANALES, EDF. DARWIN C-1, ANEXO
e-Mail: bt1amlom@uco.es **Teléfono:** 957-212004

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: CAMPUS DE RABANALES, EDF. DARWIN C-1, ANEXO
e-Mail: bt1godir@uco.es **Teléfono:** 957-212016

Nombre: VIOQUE AMOR, MONSERRAT
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: CAMPUS DE RABANALES, EDF. DARWIN C-1, ANEXO
e-Mail: bt1viamm@uco.es **Teléfono:** 957-212016

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se establecen.

Recomendaciones

No se establecen.

COMPETENCIAS

CB3	Que los y las estudiantes hayan demostrado una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.
CB6	Que se les suponga capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CE13	Capacidad para identificar los aspectos claves de la seguridad alimentaria, el modo de garantizarla, al igual que la calidad alimentaria en la restauración colectiva hospitalaria, su normativa legal, los peligros asociados a la preparación de alimentos y las herramientas para gestionar su seguridad y calidad.
CU1	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
CU7	Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.

OBJETIVOS

Esta asignatura pretende que el alumno adquiera los fundamentos básicos para que pueda desarrollar las habilidades necesarias que le permitan gestionar y controlar la seguridad y la calidad alimentaria del servicio de restauración colectiva hospitalaria. Para ello tendra que;

- Conocer las bases de la seguridad y calidad alimentaria en el ámbito hospitalario y su contexto legal y saber abordar las obligaciones legales impuestas por el Control Oficial Sanitario de los Alimentos en nutrición hospitalaria.

- Conocer los peligros sanitarios y enfermedades asociados a la preparación de los alimento y ser capaz de reconocer y valorar los potenciales riesgos sanitarios de la restauración hospitalaria.

- Saber diseñar un servicio de alimentación hospitalaria integrado en un modelo de gestión de la seguridad alimentaria.

- Conocer las herramientas de gestión de los riesgos alimentarios para abordar su desarrollo y aplicación práctica en protocolos de gestión de la seguridad y calidad alimentaria en el ámbito clínico-hospitalario.

- Conocer las técnicas de procesado de alimentos y su conservación y su repercusión sobre los criterios de calidad alimentaria en el contexto de la restauración colectiva hospitalaria.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Servicio de restauración colectiva hospitalaria; objetivos, organización y marco legal.

- Diseño y condiciones higiénico-sanitarias de cocinas hospitalarias.

- Peligros sanitarios asociados a la restauración colectiva hospitalaria.

- Sistema de Autocontrol en restauración hospitalaria (I). Planes Generales de Higiene.

- Sistema de Autocontrol en restauración hospitalaria (II). Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

- Procesado de alimentos (I). Alteraciones de los alimentos y técnicas de conservación. Conservación por calor y por el frío.

- Procesado de alimentos (II). Sistemas de cocinado-refrigeración (cook-chill), cocinado-congelación (cook-freeze), atmósferas modificadas y sous-vide.

- Procesado de alimentos (III). Técnicas culinarias.

- Sistemas de gestión de la calidad en restauración hospitalaria; Norma ISO 9001:2000.

2. Contenidos prácticos

- Casos prácticos de Planes Generales de Higiene en restauración hospitalaria.

- Aplicación de los principios del APPCC en restauración hospitalaria.-

- Visita práctica a servicios de restauración colectiva hospitalaria; diseño higiénico, tecnologías, revisión y control documental

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	*2*
Análisis de documentos	3	-	*3*
Lección magistral	16	-	*16*
Prácticas externas	5	-	*5*
Seminario	2	-	*2*
Taller	10	-	*10*
Tutorías	2	-	*2*
Total horas:	*40*	-	*40*

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	*10*
Consultas bibliográficas	*3*
Estudio	*32*
Trabajo de grupo	*15*
Total horas:	60

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación - *http://www3.uco.es/moodle/course/view.php?id=13631*

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos			
	Comentarios de texto	Examen tipo test	Informes/memorias de prácticas	Trabajos en grupo
CB3				
CB6				
CE13				
CU1				
CU7				
Total (100%)	10%	45%	10%	35%
Nota min.(*)	-	-	-	-

(*) Nota mínima necesaria para el cálculo de la media

Calificación mínima para eliminar materia y período de validez de las calificaciones parciales: *Curso académico actual*

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial:

Serán consideradas de forma particular en cada caso.

Valor de la asistencia en la calificación final:

Criterios de calificación para la obtención de MATRICULA DE HONOR:

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

- AENOR, Madrid. http://www.aenor.es/iso9000.htm. Guías de Orientación para la Aplicación de las Normas ISO 9000:2000. (2001).

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (2003). Guía de implantación del Sistema de Autocontrol en la restauración hospitalaria. Colección Informes Técnicos. http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/RESTAURACION_hospitalaria2.pdf.

- Ayuntamiento de Madrid. Área de Salud y Consumo (2002). Directrices generales para la aplicación del sistema APPCC en el sector de la alimentación.

- CENTRE D´ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA (CESNID) (2002). Restauración Colectiva. APPCC Manual de Usuario. Ed. Masson.

- CONSEJERÍA DE SALUD (2003). Documento orientativo de especificaciones de sistemas de autocontrol. Dirección General de Salud Pública y Participación. Junta de Andalucía.

- CONSELLERIA DE SALUT I CONSUM (2003). Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración y servicio de comidas Direcció General de Salut Pública i Participació. Gobierno Balear.

2. Bibliografía complementaria:

- ASQ Food, Drug and Cosmetic Division (2003). HACCP. Manual del Auditor de Calidad. Ed Acribia, S. A.

- Bolton, A. (2000). Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO 9001/2. Ed. Acribia, S. A.

- Mortimore, S. y Wallace, C. (2001). HACCP. Enfoque práctico, segunda edición. 2ª edn. Acribia, S. A.

CODEX ALIMENTARIUS (1993). Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.

- CONFEDERACIÓN REGIONAL DE EMPRESARIOS DE CASTILLA LA MANCHA. JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA. Guía de Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación en Restauración Colectiva. Autocontroles sanitarios en restauración.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Ningún criterio introducido.